Nr. 7. **Kraków, 1. kwietnia 1909.** **Rok II.**



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 3 dolary rocznie.

Należytość płaci się z góry

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.

Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: **Kraków, Garbarska, 12** — Wydawca i odpowiedzialny redaktor: **Leon Bałuk.**

Drożyzna ziemiopłodów.

Pod takim tytułem zamieścił praski dziennik socyalno-demokratyczny „Prawo ludu“ zajmujący artykuł. Rozprawia w nim o drożyźnie środków spożywczych i ziemiopłodów, i słusznie całkiem wskazuje na właściwych spekulantów, będących powodem ustawicznego podrażania najniezbędniejszych środków życiowych. Wspomniany artykuł jest dla nas pełnem zadosyćuczycieniem. — Teraz dla dowiedzenia prawdy przyszli panowie socyały na to, kto winien tej drożyźnie, a przecież nie ma roku jeszcze, jak ogłoszono piekarzy jako tych, którzy powodują drożyznę ziemiopłodów i mąki, gdy wskazywano na nich jako na wrogów ludu, którego kosztem chcą się wzbogacić, a dla tego ustawicznie podrożają chleb. Wszak nie dawno temu, jak nietylko w Galicyi, ale i w innych krajach rzucano się na sklepy i kramy piekarskie, wszak wiadomo, jak czeladź piekarska demonstracyjnie wskazywała na swych majstrów, zmuszonych ceny pieczywa podrożeć. Jak temu dawno, gdy ludzie urągali i oszczerstwami obsypywali piekarzy? Najgorsze obelgi rzucano pod ich adresem, cała „postępowa“ prasa wystąpiła przeciw podrożeniu produktów mącznych, ba w wielu wypadkach trzeba było chronić się pod opiekę policyi i żandarmeryi, gdyż piekarz nie był pewnym życia i mienia. — A dziś przychodzi i dziennik do tego przekonania, że drożyznę spowodowali giełdowi spekulanci zbożowi i kartele, i drukuje artykuł, który ze względu na jego zajmującość poniżej w całości i w dosłownem brzmieniu przytaczamy.

Drożyzna ziemiopłodów.

„Jak już kilka krotnie wspominaliśmy, wprowadzone z dniem 1. marca 1903 w życie nowe ugody handlowe miały ten skutek, iż podniosły znacznie ceny zboża Zajmującem będzie, gdy przytoczymy dziś jeszcze różnice między cłowemi taryfami dowozu przed 1. marca 1906 a po nim; są następujące (za 100 klgrm.):

Cłowe taryfy

		przed 1. marca 1906	po 1. marca 1906	
pszenica . .	K.	3.60	6.30	a więc +2 70
żyto . . .	„	3.60	5.80	„ „ +2 20
jęczmień . .	„	1.80	2.80	„ „ +1. —
kukurudza .	„	1.80	2 80	„ „ +1.60
mąka . . .	„	9. —	15.—	„ „ +6 —
jęczm. i kuk. ze Serbii . .	„	0.60	2.80	„ „ +2.20
pszeni. ze Serbii	„	1.80	6 30	„ „ +4.50
żyto ze Serbii	„	1.80	5.80	„ „ +4 —

Na podstawie tej cłowej taryfy ceny zboża rapidalnie idą w górę. Cła te wpływają szczególniej na dowóz pszenicy ze Serbii wprost rujnująco, jak z naprowadzonych liczb łatwo przekonać się można.

Uwagi godnem jest śledzenie zbiorów pszenicy od roku 1900 aż do 1908 i porównać jej ceny. W Austryo-Węgrzech zebrano metrycznych cetnarów pszenicy:

W roku	1900	ogółem	52.54	milionów
„	1901	„	48.19	„
„	1902	„	63.27	„
„	1903	„	60.67	„
„	1904	„	54.59	„
„	1905	„	61.23	„
„	0906	„	72 43	„
„	1907	„	50.36	„
„	1908	„	59.67	„

Przeciętne ceny pszenicy były w tych latach i miesiącach następujące (w koronach):

		styczeń	luty	marzec	kwiecień	maj	czerwiec
W r.	1900	8.77	8.83	8.74	9.15	9.12	8 76
„	1901	8.50	8.45	8.64	8 60	8.48	8.84
„	1902	9.35	10.20	9.85	9.82	9.74	10 09
„	1903	9. -	8.95	8.37	8 76	8.76	8.77
„	1904	8.96	9.55	9.45	9.47	9.47	9.97
„	1905	11.—	11.—	10.82	10.15	10.15	9.62
„	1906	9 67	9.60	9.48	9.12	9.12	9.04
„	1907	8 35	8.40	8.70	9.30	10.92	11. —
„	1908	13 57	12.88	12.90	12.30	12.84	13.22

		lipiec	sierpień	wrzesień	paździer.	list.	grud.
W r.	1900	8.45	3.60	8 50	8 55	8 40	8.42
„	1901	8 65	8.62	8 72	8 95	9.34	9 42
„	1902	8 89	8.20	8 30	8.45	8 70	9. —
„	1603	8 52	8 44	8 55	8.70	8.77	8.72
„	1904	10 52	11.72	11.32	11.22	11.05	11.18
„	1905	9.20	9.20	9 10	9.42	9.57	9 58
„	1906	8.77	8.30	8 30	8 45	8 35	8 40
„	1907	12.50	12.62	12.45	12.92	13.42	13 60
„	1908	13 05	12 40	12.52	12 84	13.08	12.85

Cyfry te mówią wszystko. W roku 1900 do 1902 wyniosły przeciętnie żniwa 55 milionów metrycznych cetnarów, a więc prawie tyle, ile w roku 1907 i 1908. A mimo to są ceny pszenicy w ostatnich dwóch latach o 5 50 za 100 kilogramów wyższe.

Z tych cyfr wynika dalej, że żniwa austryackie w r. 1908 były tak wydatne, że mogły w zupełności zaspokoić domowe potrzeby. Mogło to być tem łatwiejsze, iż wskutek wygórowanych ceł nie mogliśmy za granicę wywozić ani mąki ani pszenicy. Oprócz tego zwieziono na nasze targi w kampanii 1908/9 znaczną ilość zagranicznego zboża. Już w r. 1906 nie wątpiono, że przy zbiorze pszenicy, wynoszącym 55 do 60 milionów metrycznych cetnarów podwyższą się ceny o około 5 K. na 100 klgr, co odpowiada cenie 23 K. za 100 kilogramów.

Dnia 26 lutego notowano ale w Budapeszcie pszenicę na kwiecień 27 K. 10 hl. cena, której nikt dotąd niepamięta, a która w całym tego słowa znaczeniu przypomina głodowe lata. (Dnia 23 b. m. notowano w Budapeszcie pszenicę na kwiecień 28.64 K. Przyp. Red. „Gazeta Piekarska“).

Z tej dyfferency pomiędzy realną ceną pszenicy 23 K. a wymuszoną 27 10 mają w tym roku mali rolnicy bardzo mało. Te 4.10 K. nadwyżki wpływają głównie do kieszeń giełdowych jobbrów terminowych graczów i wielkich obszarników. A lud spokojnie przygląda się temu, jak garstka bezwzględnych spekulantów prowadzi z powszednim chlebem niesłychaną i niebywałą lichwę. Budapeszteńskim giełdowym jobbrom i terminowym graczom pomaga w zupełności dzienna prasa, głównie wiedeńska i peszteńska. Te dzienniki prawie codzień ogłaszają światu senzacyjne sprawy o „złem przezimowaniu zboża

o „szkodach“, które w jesieni mróz wyrządził, o „nieurodzaju“ zboża w Ameryce północnej i południowej, w Australii i gdzieindziej. W tym kierunku otwierają swoje szpalty dla giełdowych spekulantów głównie „Pester Lloyd“ i „Neue freie Presse“ Na giełdzie wiedeńskiej zniesiono terminowe dostawy w r. 1903, a ponieważ w Budapeszcie kwitną one dotychczas w pełnej sile, biorą w nich udział niemały też austryaccy spekulanci. Z jakich sfer składają się ludzie, wynika z tego: w „Börsencourier'-ze“ z dnia 19. lutego b. r. oznajmia wiedeński radca giełdowy i członek sądu rozjemczego wiedeńskiej giełdy p. Alfred Vogel, że ani przedtem ani po swem mianowaniu giełdowym radcą nie brał udziału w budapeszteńskich terminowych dostawach, zakazanych ustawowo w Austryi, a z godnością giełdowego radcy nie licujące. W tem sposób musiał się p. radca giełdowy bronić przed opinią publiczną.

Uwagi też godnem jest, że współwłaściciel parowego młyna w Ebenfurcie, prezes giełdy rękodzielniczej we Wiedniu, na krótko przed październikiem r. 1908, gdy ceny zboża w Budapeszcie umiejętnie były podwyższane, był na tamtejszej giełdzie ogłoszonym. W roku 1902 generalissimus całego obszarnictwa w Austryi, znany szlachcic Hohenblum jak najostrzej potępiał handel terminowy na wiedeńskiej giełdzie dla ziemiopłodów, aż ostatecznie udało mu się zrobić wyłom w twierdzy przy wiedeńskiej Taborstrasse. Także w roku 1905 przed zawarciem nowych ugód handlowych, uderzył szlachcic Hohenblum jak najostrzej na giełdziarzy i ich spekulacye. Dziś ale w tym obozie nastała cisza, dająca wiele do myślenia. Cisza nastała z tą chwilą, gdy budapeszteńscy spekulanci zbiorowi wygnali cenę zboża do dzisiejszej niesłychanej wysokości. Od tej doby datuje się też przewrót w sferach przywódców austryackiego agrarnictwa. Gracze terminowi i agrarnicy zeszli się w restauracyi „pod złotym barankiem“ („zum goldenen Lamm“) pojednali się, aby w spokoju rozdzielili pomiędzy siebie wyciśnięte z kieszeń naszego biednego pracującego ludu pieniądze“.

* * *

Oto w całości artykuł, który przyniosło „Prawo ludu“, organ czeskiej socyalnej demokracyi. Zapytujemy, dlaczego zaraz tak się nie pisało wtedy? Dlaczego nie wskazano na właściwych sprawców wtedy, kiedy rzucano odium nieprzyjaźni i wskazywano jako szkodników małego ludu — naszych małych rękodzielników, — a w szczególności piekarzy? Piekarzy, którzy pozostając pod bezwzględną, absolutną władzą wielkokapitalistów cierpieli i cierpią tak samo, jak ten mały lud? Dlaczego nasze pisma socyalnodemokratyczne, zamiast rzucać hasło buntownicze pomiędzy wzburzony naród, które następnie wywołało ataki na sklepy i kramy piekarskie (np. we Lwowie na Strzeleckim placu, gdzie mnóstwo ludzi zginęło pod kopytami husarskich koni) nie odsłonięto prawdy? Dziś dopiero, po niewczasie, zrozumiała i socyalna demokracya, że kto inny winien jest panującej powszechnie drożyźnie zboża, a temsamem mąki i chleba.

I dlatego powtarzamy: artykuł „Prawa ludu“ jest dla nas pełnem zadosyćuczynieniem.

Środki pomocnicze w piekarstwie.

(Ciąg dalszy.)

W poprzednim numerze omówiliśmy wytwarzanie się diastazy słodu, obecnie przyjrzymy się, do jakich celów taki słód służy.

Napomknęliśmy już poprzednio, że z takiego słodu wyrabia się różne środki pomocnicze, z najlepszym skutkiem używane w piekarstwie, a przedewszystkiem t. zw. diamalt, bądź w stanie płynnym, bądź mącznym.

Według wyrobu rozeznajemy dwa gatunki słodowego wyciągu, to jest:

1) słodowy wyciąg do celów medycznych i spożywczych, i

2) słodowy wyciąg do celów technicznych a głównie do powiększenia wydatności ciasta.

Słodowy wyciąg używa się jako pożywny, posilający, leczniczy środek jako też przy wyrobie słodowych cukierków już od niepamiętnych czasów. — Dawniej wyrobem jego trudniły się apteki, później zajęły się tą czynnością niektóre fabryki. Sposób wyrabiania jest pojedynczy i powszechnie znany, o czem myśmy już niejednokrotnie tak w bieżącym jak i w zeszłym roku obszernie pisali. Słód browarniany się zmiele i przesieje, następnie namoczy. — Otrzymany rzadki płyn odparza się następnie albo w otwartych kotłach albo we wacuum. Pierwszeństwo dają wyciągowi z otwartych kotłów, gdyż ten wskutek lepszego parowania dostaje typowy smak i zapach, a przy dalszem fabrykowaniu jest „wydatniejszym“. Słodowy wyciąg tego gatunku musi być trochę przypalonym, bo inaczej nie jest prawdziwym. Wskutek wysokiej ciepłoty, która przy podobnych fabrykacyach jest potrzebna, niszczą się wszystkie nieczystości słodu, a głównie krochmal przemienia się w cukier, z którego tworzy się diastaza. Słodowy wyciąg z tego rodzaju używa się i w piekarstwie wprawdzie nie do powiększenia wydatności ciasta, ale dla dodania smaku, aby słodowy chleb otrzymał przyjemny, słodkawy smak.

Takie słodowe wyciągi zamieniają się już często przy wyrabianiu w syrup i wyciąg z niesłodowanego zboża. Zmięszane te wyciągi pozostawia się nieco dłużej w kotle, a otrzymawszy piękną, ciemną barwę i przypražony smak, czem prawdziwość zewnątrz jest zapewnioną.

Drugi gatunek słodowego wyciągu, używany do powiększenia wydatności ciasta, jest jeszcze nowy. Wyrabiano wprawdzie już od szeregu lat w Anglii, Szkocyi i Ameryce słodowe wyciągi dla piekarstwa, ale to były tak zwane piekarskie wyciągi, nie było nic więcej, tylko wspomniana wyżej mięszanina słodowego wyciągu i syropu. Dopiero sławnemu chemikowi Gustawowi Sobotce udało się otrzymać główne zawartości i własności słodu, diastazę, przy wyrobie ekstraktu w formie uczynkowej, tak że ta mogła być użyteczną w piekarstwie. Wyciąg ten wyrabia się dzisiaj tylko w 4 fabrykach (Austrya, Niemcy, Anglia i Ameryka) i sprzedaje się go wyłącznie pod nazwą „diamalt“.

Przy wyrabianiu tego słodowego wyciągu kładzie się główny nacisk na wybór jęczmienia. Używa się wyłącznie jęczmień węgierski, posiadający wielką zawartość białka. W poprzednim numerze opisaliśmy obszernie wyrób słodu, aby uzyskać największą ilość diastazy. Po jej otrzymaniu jęczmień przy miernej ciepłocie się suszy a następnie jak na piwo uciera. Otrzymane pierwsze odcedziny pozbawia się młóta i wszystkich nierozpuszczalnych ciał. W ten sposób otrzymamy zupełnie rzadką ciecz, z połyskiem złotawym.

Tę ciecz rzadką nie można przechować, musi się ją zgęścić. Zgęszczenie mogłoby się odbywać za pomocą gotowania w otwartych kotłach, ale przy takiem prowadzeniu zniszczyłaby się diastaza, ten najważniejszy środek przy robieniu piekarskiego diamaltu. Zatem zbyteczna rzadkość odstrania się zapomocą specyalnych maszyn i narzędzi. Przy całej fabrykacyi należy bardzo ostrożnie postępować i baczyć na zachowanie przepisanej ciepłoty.

Dalsza fabrykacya postępuje już automatycznie, aż gotowy diamalt zlewa się do naczyń i w ten sposób dostaje się do handlu.

O sposobie jego używania w celach piekarskich pisaliśmy już poprzednio. (C. d. nast.)

Sprawy bieżące.

Wiec piekarzy. Walne zgromadzenie członków cechu piekarzy w Krakowie, odbyte w dniu 13. marca, uchwaliło jednomyślnie zwołać *wiec piekarzy z całego kraju na dzień* **18. i 19. kwietnia do Przemyśla.** Wybrany w tym celu specyalny komitet pracuje energicznie nad zestawieniem referatów i porządku obrad. — Zwrócono się do najpoważniejszych osób w kraju, posłów, przedstawicieli prasy, rękodzieła i przemysłu z prośbą o wygłoszenie referatów. Z pomiędzy licznych punktów programu na porządku dziennym jest sprawa ubezpieczenia na starość, projekt ustawy o ochronie pracy, związki piekarskie, samopomoc majstrów piekarskich, spoczynek niedzielny, kredyt, szkoły dla uczniów piekarskich i bardzo wiele innych, ważnych spraw. Nie wątpimy, że w wiecu tym wezmą udział wszyscy majstrowie piekarscy z całego kraju, Bukowiny i Szląska, a to **bez różnicy wyznania.** Szczegółowy program i porządek obrad wiecowych podamy w następnym numerze, który wydanym zostanie przed świętami. Ci panowie koledzy, którzy mają projekt jakiegoś referatu, i chcieliby go na wiecu wygłosić, niech natychmiast się do nas zgłoszą ustnie lub listownie. Równocześnie prosimy o wczesne podanie nam adresów znajomych majstrów piekarskich, byśmy im zaproszenia na czas posłać mogli.

W sprawie egzaminów czeladników. C. k. Namiestnictwo we Lwowie reskryptem z 5. stycznia

---

MAŁY FEJLETON.

Piekarnie w Rzymie.

W chwili, gdy cały świat chrześciański gotuje się do obchodu uroczystości pasyjnych Wielkiego tygodnia, mieliśmy zamiar postarać się o wiadomości dotyczących piekarni i stosunków piekarskich w Rzymie, albowiem tam nabożeństwa wielkotygodniowe są jak najokazalej obchodzone. Jeden z tamtejszych dzienników posłał nam żądany opis, — napisał go jednak tak sarkastycznie, iż zamieszczając go wprawdzie w całości, musimy wprzód dać pewne wyjaśnienia.

Jak wiadomo we Włoszech zniesiono w piekarstwie nocną pracę. Ranne pieczywo wychodzi dopiero przed południem. Autor więc w sposób sarkastyczny, smutny jednak choć do śmiechu pobudzający — przedstawia skutki tego przewrotu, okropny zastój w przemyśle piekarskim no i powstałą wskutek tego nędzę wśród majstrów piekarskich.

Pisze on:

„Jestem zdania, że wszyscy piekarze najlepiej się mają i ja sam chciałbym nim być, gdyż oni mają za wiele czasu. Nie ujrzysz go w sklepie chyba przed południem a czasem wieczorem. Cała czynność majstra w pracowni ogranicza się na tem, że rozdzielą trochę ciasta, albo nadadzą inną formę bułeczce. W całym Rzymie do rannej kawy nie dostanie się świeżego pieczywa; prędzej później, gdy go już nikt nie potrzebuje. Bo jak wiadomem jest, zniesiono tu nocną pracę, a to ma ten skutek, że każdy patrycyusz rzymski piecze sobie bułki w domu. Pierwsze pieczywo jest około godziny 10 rano, a do południa jest ono już czerstwe, dopiero wieczór ma się tę przyjemność zakosztowania świeżej bułeczki, jeżeli oczywiście później się wieczerzę. Po prostu nie do uwierzenia, dlaczego obywatel rzymski nie zastosuje trybu swego życia do praw piekarza. Czyż taki kwiryta nie mógłby pracować od 4 do 9 rano, potem śniadać, potem do 4 po południu spać, potem do 9 wieczór pracować, aby w najlepszym razie mógł pojeść sobie na wieczorny bułce? Mógłby, ale mu się nie chce. Chleb rzymski jak sądzę, był zawsze złym, ale w ostatnich czasach pogorszył się jeszcze. Jak to znakomicie smakuje mi wasze pieczywo, białe czy czarne, to w przeciwstawieniu do naszego pieczywa są luksusowe, ciastka, torty. Bo przedewszystkiem jest ono solone, inne z mlekiem i cukrem, posypane makiem, kminkiem. Bułeczki wasze są kruche i kruszą się jak szkło, dadzą się w dwóch palcach ścisnąć, a wychodzi z nich przyjemny zapach.

U nas w Rzymie rozróżniamy dwa gatunki chleba: solony i niesolony. W solonym chlebie nie ma wcale soli, a w niesolonym, to jeżeli znajdowała się jaka sól w mące, to chyba w jakiś chemiczny sposób ją wyrabiają. Lepszy gatunek chleba wyrabiają z mąki pszenicznej bez domieszek, gorszy gatunek z tej samej mąki z dodaniem trocin i koksu, wskutek tego ma barwę ciemniejszą i podobny jest do razowego. Dlaczego rzeci gatunek jest jeszcze tańszy i około 30 halerzy kilogram kosztuje, wolę nieodpowiadać. Ażeby biednej, ubogiej w drzewo Italii zaoszczędzić opał, podaje się publiczności tylko na pół wypieczony chleb. Wygląda ten chleb tak blady, jak policzki nieszczęśliwie kochającego podlotka, a mimo to w niepojęty sposób dostaje (ten chleb, a nie podlotek) taką twardość, z którą by chyba stopień twardości bazaltu lub granitu mógł iść w parze. Oprócz tego są jeszcze specyalne gatunki pieczywa. Są to tak zwane wiedeńskie bułeczki, na których dekoracyę wysila się umysł rzymskiego piekarza. Jeżeli się tę bułeczkę z boku nakroi, to ukaże się nam ciemny, próżny otwór. Wszystkie te bułeczki są w ten sposób wypiekane. Przeciwnie zaś tak zwany „psi chleb“ może być kładziony na wagę ze żywem srebrem tej samej wielkości. — Psi chleb składa się z wody, mąki kukurudzianej, plewy pszenicznej, no i aby z grzeczności coś dla odbiorcy zrobić, trochę mąki pszenicznej najlichszego gatunku. Jest jeszcze pewien rodzaj chleba, tak zwany pane inglese albo francese, podawany w formie puddingu. Gatunek ciemniejszy, jest nieco grubszy niż jaśniejszy.

Prawdziwie dobry chleb, wiedeńskie pieczywo i bułeczki, tak pszeniczne jak i żytnie, a dodać trzeba, że żytniej mąki dostać tu nie można, dostarcza wiedeńska piekarnia Simona, znajdująca się na Via Condotti. (Dok. nastąpi).

1909 L. XV a 766 1/7 A213/1908 zatwierdziło prowizoryczny regulamin egzaminów czeladniczych komisyi egzaminacyjnej urzędowej, rozciągającej się na okręg terytoryalny powiatów politycznych krakowskiego i podgórskiego. Komisya ta przeznaczoną jest do przeprowadzenia egzaminów czeladniczych w przemysłach rękodzielniczych: garncarstwo (kaflarstwo), szklarstwo, przemysł kowalski dla prostych wyrobów i kowalstwo wozowe, ślusarstwo, blacharstwo, kotlarstwo, bronzownictwo, premysł złotników i jubilerów, rytownictwo, kołodziejstwo, przemysł mechaników i optyków, zegarmistrzostwo, bednarstwo, stolarstwo, tokarstwo, rzeźbiarstwo, rymarstwo, siodlarstwo, szczotkarstwo, powroźnictwo, szewstwo, rękawicznictwo, bandażostwo, kuśnierstwo, modniarstwo, golarstwo, introligatorstwo, **piekarstwo**, cukiernictwo, rzeźnictwo i masarstwo, brukarstwo, lakiernictwo, malarstwo szyldów, pozłotnictwo i malarstwo pokojowe.

W sprawie tego reskryptu udała się deputacya z grona krakowskiej Izby rękodzielniczej do namiestnika w czasie Jego pobytu w Krakowie.

WIEC PIEKARZY
18. i 19. kwietnia w Przemyślu.
Czytaj «Sprawy bieżące».

W odpowiedzi „Czasowi".

Pomimo okropnej drożyzny wszelkich materyałów surowych, jaka dziś panuje, nie może publiczność kupująca po dziś dzień zrozumieć tego, iż nie możliwem jest sprzedawać np. pieczywo po tej samej cenie, jak dajmy na to w październiku. Znajdują się pisma, otwierające szpalty swoje na głosy uskarżającej się publiczności, nie bacząc na to, że wskutek nieświadomości rzeczy wystawiają się na pośmiewisko tych, którzy rozumieją położenie i inaczej rzecz całą pojmują i traktują. Do takich pism należy „Czas", który niejednokrotnie już starał się zniesławić piekarzy, przedstawić ich jako wyzyskiwaczy, zdzierców, lichwiarzy. W numerze porannym z dnia 28. marca zamieścił w kronice następujący artykulik:

„— **Zmniejszone pieczywo.** Od konsumentów w Krakowie otrzymujemy skargi na zmniejszone w ostatnich dniach pieczywo. Pani W. H. pisze naprzykład w tej mierze: Bułki krakowskie kurczą się z miesiąca na miesiąc. W ostatnich dniach zaszło uderzające zmniejszenie wszelkiego rodzaju pieczywa, zarówno bułek, rożków, jak plecionek; szczególnie okrojono i tak już mikroskopijne bułki dwuhalerzowe. Piekarze uzasadniają zmniejszenie podwyżką cen zboża i mąki; zwyżka rozpoczęła się wprawdzie od pierwszych pogłosek wojennych na giełdach wiedeńskich i budapeszteńskich, ale nie stoi w żadnym stosunku do zmniejszonego pieczywa. Byłoby wskazanem, aby wydział aprowizacyjny magistratu m. Krakowa zajął się tą sprawą jak najrychlej, a niezawodnie przedsięwzięte studya wykażą, że jeżeli podwyżka cen zboża wynosi koronę na 50 kilogr. w porównaniu z październikiem zeszłego roku, to w zmniejszonem znacznie pieczywie nasi piekarze nie tylko znajdują pokrycie zwyżki, ale nadto znaczny zarobek. Przed takim zarobkiem ludności należy się energiczna obrona".

Gdyby coś podobnego zamieścił „Naprzód" lub „Nowa Reforma, nie dziwiło by nas to. Ale „Czas", który tak bardzo popiera spółkową piekarnię, a nawet jest w niej zaangażowany, — to nas musi dziwić. Z „Czasem" nie chcemy polemizować, odsyłamy go dla wyjaśnienia sprawy do dzisiejszego artykułu wstępnego. Nawet socyaliści musieli przyczyną drożyzny uznać i poniekąd wziąć piekarzy w obronę. Jednak niech nam będzie wolno pod adresem „Czasu" raz jeszcze posłać te słowa, któreśmy już raz podnieśli: „Trzymaj się szewcze kopyta". Radzimy panom z „Czasu", by dokładnie nasz numer dzisiejszy przeczytali (o przesyłanie go sami prosili), — a w tedy może otworzą się im oczy, i nie będą zamieszczali bzdurstw, w guście pani W. H. pisanych.

Na 50 klgr. zdrożała mąka o 1 koronę? Szkoda, że nikt z „Czasu" widocznie nie czyta komunikatów zbożowych i targowych, inaczej by nie odważono się podobnych bałamutnych rzeczy pisać. Możemy z czystem sumieniem zapewnić „Czas", że o 5—6 koron od października podwyższono ceny mąki. A w końcu pytamy, ile kosztował „Czas", gdy jeszcze istniał stempel dziennikarski?

Targ zbożowy.

(Sprawozdanie Syndykatu Tow. rolniczych z targu zbożowego w Krakowie na Kleparzu dnia 23. marca (wtorek) 1909).

Dzisiejszy targ odbył się w usposobieniu silnem, a przy skromnem zaofiarowaniu ceny pozostały bez jakiejkolwiek zmiany, jedynie za owies płacono o 20 halerzy drożej.

Sprzedawano: pszenicę białą od —.— do —.— k., czerwoną od 12.— do 13.50 k., uszkodzoną 9.50 do 10.50 k., żyto od 10.20 do 10.70 k., jęczmień 8.30 do 9.50 k., owies do siewu 10.30 do 10.80 k., owies na paszę 9.00 do 9.80 k., kukurudzę starą 9.60 do 10.— k., nową 8.50 do 9.— k., kukur. Cinquantino 10.— do 10.50 k., otręby pszenne 6.— do 6.30 k., otręby żytnie 6.20 do 6.50 k. Wszystko za 50 klgr.

Cennik ziemiopłodów w Krakowie z dnia 23 marca 1909 r. (wtorek) w „Hali zbożowej": Tendencya stale silna, ceny: niezmienione, obroty: małe zaofiarowanie i chęć kupna: zarezerwowana. Pszenicę galicyjską suchą i niewyrośniętą płacą o 40 do 60 h., ponad notowania.

Pszenica biała od k. —.— do —.— biała tranzyto —.— do —.—, czerwona i żółta 12.— do 13.— uszkodzona 8.75 do 10.75, czerwona i żółta tranzyto 12.— do 13.—,w węgierska —.— do —.—. Żyto dworskie 10.30 do 10.70, targowe 8.50 do 9.50 uszkodzone 8.50 do 9.50, do siewu 9.50 do 10.50, na paszę 7.50 do 7.75, owies do siewu 10.— do 10.60, na paszę dworski 0.50 10.—, na paszę targowy 8.85 do 9.10, kukurudza nowa węgierska 8.85 do 8.96, stara 9.90 do 10.10, nowa 7.85 do 8.85, czer. 9.90 do 10.— nowa ros. 7.85 do 8.85, cinquant. nowa 10.20 do 10.50, cinquant. nowa ros. 8.85 do 9.60. Mak niebieski 21.— do 23—, kminek krajowy 43.— do 44.—, holenderski 53.— do 55.—, kartofle stołowe 3·25 do 3·75, otręby pszenne 6·15 do 6·35, łuski pszenne 6·20 do 6·45, otręby ros. na eksport 0·— do 0·—, żytnie gallc. 6·50 do 6·75, żytnie ros. 0·— do 0·—, ofagi 6·— do 6·15, mąka czerwona 7·10 do 7·35, pęcak długi 12·50 do 12.80, okrągły 12·-- do 12·50, pobielanka jęczmienna 13·50 do 13·55, okrągła 13·75 do 14·—, siekanka jęczmienna 12·75 do 13·30, kasza jaglana 12·— do 13·—, tatarczana 17·25 do 17·75, częstochowska —:— do —·—, ryż cały 14·— do 20·50, łamany 12·75 do 13·25. Ceny bez opłaty spożywczej (akcyzy). — Wszystko to za 50 klgr.

Budapeszt 23 marca 1909. Pszenica na kwiecień 14·30 do 14·31, pszenica na maj 14·06 do 14·07, pszenica na październik 11·58 do 11·59, żyto na kwiecień 10·68 do 10·69, żyto na październik 09·60 do 09·61, owies na kwiecień 09·06 do 09·08, owies na październik 07·74 do 07·75, kukurudza na maj 07·88 do 07·89, rzepak na sierpień 14·— do 14·10. — Wszystko to za 50 kilogramów.

Oferty: mierne. Chęć kupna: mierna. Usposobienie: silne. Pogoda: deszcz.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Izba rękodzielnicza w Żywcu. Jak donoszą „Czaty", na posiedzeniu przełożeństwa stowarzyszeń rękodzielniczych uchwalono przystąpić do utworzenia „Izby rękodzielniczej" w Żywcu.

W sprawie tej poczyniono już wstępne kroki, a w pierwszej linii odniesiono się do p. Ostrowskiego, instruktora przemysłowego z prośbą o zarządzenie zwołania walnego zgromadzenie we wszystkich stowarzyszeniach okręgu żywieckiego.

Wiadomość powyższą umieszczamy z prawdziwą przyjemnością. Sam fakt świadczy bardzo pochlebnie o obywatelskiej żywotności mieszczaństwa naszego, jak również o dużem uświadomieniu kół rękodzielniczych, które już zrozumiały, że cała tajemnica trwałego rozwoju rękodzielnictwa a tem samem i podniesienia dobrobytu klas rzemieślniczych leży głównie w mądrze i celowo zorganizowanej łączności. Przesyłając inicyatorom tej mądrej i chwalebnej myśli serdeczne „Szczęść Boże", wyrażamy nadzieję, że nie poskąpią ani trud i, ani energii, by jak najrychlej myśl przeobraziła się w czyn, t. j. byśmy jak najrychlej „Izbę rękodzielniczą" w Żywcu powitali.

Jak się w ostatniej chwili dowiadujemy, władze przychylnie zapatrują się na tę kwestyę;— przyszła Izba rękodzielnicza ma zamiar wydawać osobne czasopismo dla rękodzielników.

Nakładem wydawnictwa o. k. szkolnych książek wydano broszurę „Die Errichtung von Horten für die gewerbliche Jugend". Cena 50 hal. (O urządzaniu wieczorków dla rękodzielniczej młodzieży). Ciekawi jesteśmy, dlaczego nie wydano także w języku polskim? Widocznie na polskie wydanie jest jeszcze dosyć czasu.

Z przybocznej Rady rękodzielniczej. Minister handlu mianował p. Olszewskiego dyrektora Ligi przemysłowej, członkiem Rady rękodzielniczej przy tem że ministerstwie utworzonej. Zatem Galicyę reprezentować będzie w tej radzie sześciu członków — (dwóch z izb rękodzielniczych Kraków i Lwów, trzech z izb handlowych Kraków, Lwów i Brody i jeden mianowany przez ministra).

Nowy instruktorat przemysłowy. Dnia 12. stycznia 1909 został utworzony samoistny c. k. instruktorat stowarzyszeń przemysłowych na Śląsku, którego siedliskiem jest Opawa. Dotychczas stowarzyszenia przemysłowo rękodzielnicze na Śląsku podlegały c. k. morawskiemu instruktorowi w Bernie.

Piekarz wynalazcą aeroplanu. Majster piekarski Riedl w Swidnicy skonstruował model statku nadpowietrznego, który dnia 5 marca b. r. przedstawił w tamtejszej izbie rękodzielniczej. Wzlot tej maszyny latającej nie uskutecznia się zapomocą napełniania gazem, ale zapomocą wagowych leżących śrub podtrzymujących, które ten aparat bez rozbiegu na ziemi podnoszą w górę, podczas gdy kierowanie i posuwanie się naprzód uskutecznia się zapomocą skośnie leżących śrub trybowych. Te śruby poruszane motorem benzynowym posiadają tę nowość, że są otoczone jakby bębenkiem, który nie pozwala wciągniętemu powietrzu uchodzić na boki, wskutek tego ciśnienie powietrza lepiej da się zużytkować.

Akcyjne towarzystwo fabrykacyi chleba w Budapeszcie. Adwokat budapeszteński dr. Stefan Jármy, wpadł na „genialny" pomysł założenia drugiej fabryki chleba, i w krótkim czasie zdołał swój pomysł urzeczywistnić. Zawiązało się towarzystwo akcyjne, złożone ze samych magnatów i posłów, na czele stanął hr. Paweł Szapary i wkrótce zebrano poważny kapitał 400000 koron. Widzimy, że ze wszystkich stron godzą dzisiaj na zawód piekarski, któremu już nic więcej nie brakuje, tylko jeszcze podobna konkurencya. W takim razie będziemy już mieli dość.

Bandytyzm w Galicyi. Nie ma prawie dnia byśmy nie czytali o jakimś rabunkowym napadzie, dokonanym na spokojnych mieszkańcach przez rosyjskich bandytów, którzy obecnie przenieśli teren swej działalności do Galicyi. Ofiarą jednego z takich napadów padł onegdaj Józef Białka, pomocnik piekarski ze Zwierzyńca pod Krakowem. Oto gdy wracał z Kryspinowa wozem, wypadło znienacka z lasu pod Bielanami dwóch młodych ludzi i wskoczyli na wóz. Jeden z nich chwycił Białkę za szyję i począł go dusić, drugi usiłował mu wydrzeć torbę z zawartością 65 koron. Napadnięty począł krzyczeć i bronić się energicznie. Wydzierającego torbę odepchnął, a nawet na chwilę zdołał się nwolnić z rąk napaśników który jednak powtórnie doń przyskoczyli. Zdała za sobą usłyszał turkot zbliżającego się wozu; bliskość ludzi dodała mu odwagi. Wkrótce odległość między wozami się zmniejszyła, co napastnicy spostrzegłszy umknęli do lasu. Podczas szamotania jeden z napastników zadał Białce nożem cios w piersi. Nóż przebił płaszcz i ubranie, nie zranił jednak ciała. Napastników naturalnie nie wyśledzono. Takie rabunkowe napady odbywają się u nas w biały dzień na najbardziej uczęszczanych gościńcach. Czas najwyższy, aby władze energicznie zajęły się wytępieniem tych niebezpiecznych żywiołów.

Wniosek socyalistów. Dnia 13 marca wnieśli posłowie socyalistyczni w Radzie państwa aż pięćdziesiąt wniosków w różnych sprawach. Między innymi jako wniosek piętnasty zaprotokołowano: Muchitsch i tow. o uporządkowanie warunków pracy w piekarniach, a jako ostatni: Muchitsch i tow. o ograniczenie pracy nocnej i zaprowadzenie spoczynku niedzielnego w piekarniach. Zobaczymy, co z tego wyniknie.

Kto ma płacić taksy? W stowarzyszeniach nie było dotąd wyjaśnione pytanie, kto ma płacić taksy członkowskie do stowarzyszenia: właściciel przemysłu, czy dzierżawca? Najwyższy Trybunał orzekł, iż powinność ta spada na każdego z nich, tak na właściciela, jak i na dzierżawcę.

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione

Diamalt (w stanie płynnym)

Triastase (ekstrakt w proszku)

Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka zaoszczędność w materyale, czasie i robocie.

Jedyny wyrób: Pierwsza Wiedeńska eksportowa fabryka słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia,
układa posadzki (herty)

Jan Stępiński
majster murarski
w Skawinie *przy kolei, dom własny.*

Chrystyan Rau

Eger (Cheb) w Czechach
ul. Szkolna, 61
dostawca urzędów rządowych,
poleca się Szanownym Panom Majstrom piekarskim i interesantom.

Budowa, przebudowa i naprawa pieców wszelkiego systemu.

Najlepsze polecenia!
Najdalej idąca gwarancya!

Na składzie wszelkie części składowe radeburgskich płyt hertowych na spód i do sklepień itd.

Zastępcy we wszystkich większych miejscowościach poszukiwani.

Katalogi i cenniki na żądanie gratis.



Wszelkie wyroby koszykarskie

z trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ, fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.

Żądajcie cenników.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)

Kazimierz Stępiński
majster murarski
w Podgórzu
ul. Kalwaryjska 58.

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy
MISCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
CENY UMIARKOWANE

Taniej niż świeże mleko!

Taniej niż świeże mleko!

FABRYKA PROSZKU MLECZNEGO

G. HAMBURGER, WIEDEŃ III/3

Prawa ulica kolejowa 16 (Rechte Bahngasse 16)
Adres dla depesz: „Trockenmilch“ — Wiedeń. Telefon Nr. 10324.

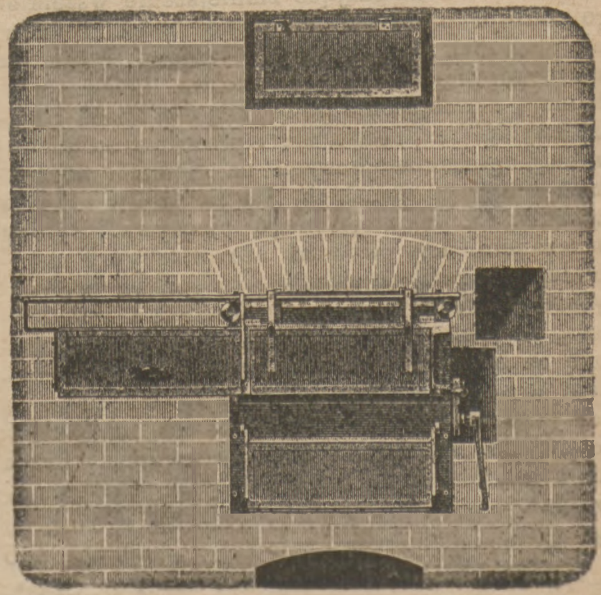
MLECZNY PROSZEK „GALLAK“

Najlepsze konserwy obecnej doby, uzyskane przez suszenie najlepszego mleka alpejskiego; podnosi **wydatność i wygląd pieczywa.**

Pod stałym nadzorem powszechnego austryackiego związku aptekarzy do badania środków spożywczych.

Nie psuje się! Wytrzyma przez lat kilka!

Wolne od nieprzyjemnego zapachu i smaku!



Powszechnie znane, najlepsze opalanie węglem obecnej doby.

Setki pism pochwalnych.

Ograniczone zużycie węgla. Najpomysłowsza konstrukcya, wygodna usługa i rzetelne wykonanie, największe zużytkowanie powierzchni spodu, praca przewyższająca czystością opalanie drzewem, nie pozostaje ani węgiel ani popiół na spodzie.

50% oszczędności na opale.

Maksymilian Spelda

Jaegerndorf, Śląsk austryacki.

Pieczywka angielskie

Consum Cakes większe, paczka pocztowa w kartonie tekturowym, btto 5 kilo zawiera około 1200 sztuk **K. 5·50** sprzedając 3 sztuki za 2 halerze zysk 45%.

Mixed Cakes mniejsze, paczka pocztowa w kartonie tekturowym, btto około 5 kilo zawiera około 2000 sztuk **K. 6·—** sprzedając 5 sztuk za 2 halerze zysk 40%.

Pieczywka nie ustępują w jakości najlepszym angielskim markom, nie ulegają zepsuciu nawet przez długi czas, są w różnych formatach, są bardzo pokupne.

Wysyłka tylko dla odsprzedających.

Opłatnie od każdej stacyi pocztowej za zaliczką.

Parowa fabryka ciast i cukrów
STANISŁAW GURGUL,
ces. i król. dostawca dworu w Jarosławiu.

NADESŁANE

„CZATY“ nader zajmujący dwutygodnik satyryczno-polityczny, biorący wszystkich pokrzywdzonych w obronę, nielitościwie smagający wszelką kołtuneryę i nadużycia, wychodzi rok II. w Żywcu.
Przedpłata wynosi 6 koron rocznie.

Cenna książka. Jeszcze tylko szczupły zapas pozostał nader zajmującej książki „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej“. Ktoby chciał ją sprowadzić, niech nadeśle 60 hal. w markach pocztowych a wyślemy ją odwrotną pocztą.

Ustawa przemysłowa, nader potrzebna dla każdego przemysłowca, jest do nabycia w naszej Administracyi po cenie 3 korony za egzemplarz.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.

Nr. 7. Kraków, 1. kwietnia 1909. Rok II.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 3 dolary rocznie.

Należytość płaci się z góry

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12 — Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Drożyzna ziemiopłodów.

Pod takim tytułem zamieścił praski dziennik socyalno-demokratyczny „Prawo ludu“ zajmujący artykuł. Rozprawia w nim o drożyźnie środków spożywczych i ziemiopłodów, i słusznie całkiem wskazuje na właściwych spekulantów, będących powodem ustawicznego podrażania najniezbędniejszych środków życiowych. Wspomniany artykuł jest dla nas pełnem zadosyćuczycieniem. — Teraz dla dowiedzenia prawdy przyszli panowie socyały na to, kto winien tej drożyźnie, a przecież nie ma roku jeszcze, jak ogłoszono piekarzy jako tych, którzy powodują drożyznę ziemiopłodów i mąki, gdy wskazywano na nich jako na wrogów ludu, którego kosztem chcą się wzbogacić, a dla tego ustawicznie podrożają chleb. Wszak nie dawno temu, jak nietylko w Galicyi, ale i w innych krajach rzucano się na sklepy i kramy piekarskie, wszak wiadomo, jak czeladź piekarska demonstracyjnie wskazywała na swych majstrów, zmuszonych ceny pieczywa podrożeć. Jak temu dawno, gdy ludzie urągali i oszczerstwami obsypywali piekarzy? Najgorsze obelgi rzucano pod ich adresem, cała „postępowa“ prasa wystąpiła przeciw podrożeniu produktów mącznych, ba w wielu wypadkach trzeba było chronić się pod opiekę policyi i żandarmeryi, gdyż piekarz nie był pewnym życia i mienia. — A dziś przychodzi i dziennik do tego przekonania, że drożyznę spowodowali giełdowi spekulanci zbożowi i kartele, i drukuje artykuł, który ze względu na jego zajmującość poniżej w całości i w dosłownem brzmieniu przytaczamy.

Drożyzna ziemiopłodów.

„Jak już kilka krotnie wspominaliśmy, wprowadzone z dniem 1. marca 1903 w życie nowe ugody handlowe miały ten skutek, iż podniosły znacznie ceny zboża. Zajmującem będzie, gdy przytoczymy dziś jeszcze różnice między cłowemi taryfami dowozu przed 1. marca 1906 a po nim; są następujące (za 100 klgrm.):

Cłowe taryfy

	przed 1. marca 1906	po 1. marca 1906	
pszenica . .	K. 3.60	6.30	a więc +2 70
żyto . . .	„ 3.60	5.80	„ „ +2 20
jęczmień . .	„ 1.80	2.80	„ „ +1.—
kukurudza .	„ 1.80	2 80	„ „ +1.60
mąka . . .	„ 9.—	15.—	„ „ +6 —
jęczm. i kuk. ze Serbii . .	„ 0.60	2.80	„ „ +2.20
pszeni. ze Serbii	„ 1.80	6 30	„ „ +4.50
żyto ze Serbii	„ 1.80	5.80	„ „ +4 —

Na podstawie tej cłowej taryfy ceny zboża rapidalnie idą w górę. Cła te wpływają szczególniej na dowóz pszenicy ze Serbii wprost rujnująco, jak z naprowadzonych liczb łatwo przekonać się można.

Uwagi godnem jest śledzenie zbiorów pszenicy od roku 1900 aż do 1908 i porównać jej ceny. W Austryo-Węgrzech zebrano metrycznych cetnarów pszenicy:

W roku	1900	ogółem	52.54	milionów
„	1901	„	48.19	„
„	1902	„	63.27	„
„	1903	„	60.67	„
„	1904	„	54.59	„
„	1905	„	61.23	„
„	0906	„	72 43	„
„	1907	„	50.36	„
„	1908	„	59.67	„

Przeciętne ceny pszenicy były w tych latach i miesiącach następujące (w koronach):

	styczeń	luty	marzec	kwiecień	maj	czerwiec
W r. 1900	8.77	8.83	8.74	9.15	9.12	8 76
„ 1901	8.50	8.45	8.64	8 60	8.48	8.84
„ 1902	9.35	10.20	9.85	9.82	9.74	10 09
„ 1903	9. -	8.95	8.37	8 76	8.76	8.77
„ 1904	8.96	9.55	9.45	9.47	9.47	9.97
„ 1905	11.—	11.—	10.82	10.15	10.15	9.62
„ 1906	9 67	9.60	9.48	9.12	9.12	9.04
„ 1907	8 35	8.40	8.70	9.30	10.92	11.—
„ 1908	13 57	12.88	12.90	12.30	12.84	13.22

	lipiec	sierpień	wrzesień	październ.	list.	grud.
W r. 1900	8.45	3.60	8 50	8 55	8 40	8.42
„ 1901	8 65	8.62	8 72	8 95	9.34	9 42
„ 1902	8 89	8.20	8 30	8.45	8 70	9.—
„ 1603	8 52	8 44	8 55	8.70	8.77	8.72
„ 1904	10 52	11.72	11.32	11.22	11.05	11.18
„ 1905	9.20	9.20	9 10	9.42	9.57	9 58
„ 1906	8.77	8.30	8 30	8 45	8 35	8 40
„ 1907	12.50	12.62	12.45	12.92	13.42	13 60
„ 1908	13 05	12 40	12.52	12 84	13.08	12.85

Cyfry te mówią wszystko. W roku 1900 do 1902 wyniosły przeciętnie żniwa 55 milionów metrycznych cetnarów, a więc prawie tyle, ile w roku 1907 i 1908. A mimo to są ceny pszenicy w ostatnich dwóch latach o 5 50 za 100 kilogramów wyższe.

Z tych cyfr wynika dalej, że żniwa austryackie w r. 1908 były tak wydatne, że mogły w zupełności zaspokoić domowe potrzeby. Mogło to być tem łatwiejsze, iż wskutek wygórowanych cen nie mogliśmy za granicę wywozić ani mąki ani pszenicy. Oprócz tego zwieziono na nasze targi w kampani 1908/9 znaczną ilość zagranicznego zboża. Już w r. 1906 nie wątpiono, że przy zbiorze pszenicy, wynoszącym 55 do 60 milionów metrycznych cetnarówi podwyższą się ceny o około 5 K. na 100 klgr, co odpowiada cenie 23 K. za 100 kilogramów.

Dnia 26 lutego notowano ale w Budapeszcie pszenicę na kwiecień 27 K. 10 hl. cena, której nikt dotąd niepamięta, a która w całym tego słowa znaczeniu przypomina głodowe lata. (Dnia 23 b. m. notowano w Budapeszcie pszenicę na kwiecień 28.64 K. Przyp. Red. „Gazeta Piekarska“).

Z tej dyffrencyi pomiędzy realną ceną pszenicy 23 K. a wymuszoną 27 10 mają w tym roku mali rolnicy bardzo mało. Te 4.10 K. nadwyżki wpływają głównie do kieszeń giełdowych jobbrów terminowych graczów i wielkich obszarników. A lud spokojnie przygląda się temu, jak garstka bezwzględnych spekulantów prowadzi z powszednim chlebem niesłychaną i niebywałą lichwę. Budapeszteńskim giełdowym jobbrom i terminowym graczom pomaga w zupełności dzienna prasa, głównie wiedeńska i peszteńska. Te dzienniki prawie codzień ogłaszają świątu senzacyjne sprawy o „złem przezimowaniu zboża

o „szkodach", które w jesieni mróz wyrządził, o „nieurodzaju" zboża w Ameryce północnej i południowej, w Australii i gdzieindziej. W tym kierunku otwierają swoje szpalty dla giełdowych spekulantów głównie „Pester Lloyd" i „Neue freie Presse" Na giełdzie wiedeńskiej zniesiono terminowe dostawy w r. 1903, a ponieważ w Budapeszcie kwitną one dotychczas w pełnej sile, biorą w nich udział niemały też austryaccy spekulanci. Z jakich sfer składają się ludzie, wynika z tego: w „Börsencourier'że" z dnia 19. lutego b. r. oznajmia wiedeński radca giełdowy i członek sądu rozjemczego wiedeńskiej giełdy p. Alfred Vogel, że ani przedtem ani po swem mianowaniu giełdowym radcą nie brał udziału w budapeszteńskich terminowych dostawach, zakazanych ustawowo w Austryi, a z godnością giełdowego radcy nie licujące. W tem sposób musiał się p. radca giełdowy bronić przed opinią publiczną.

Uwagi też godnem jest, że współwłaściciel parowego młyna w Ebenfurcie, prezes giełdy rękodzielniczej we Wiedniu, na krótko przed październikiem r. 1908, gdy ceny zboża w Budapeszcie umiejętnie były podwyższane, był na tamtejszej giełdzie ogłoszonym. W roku 1902 generalissimus całego obszarnictwa w Austryi, znany szlachcic Hohenblum jak najostrzej potępiał handel terminowy na wiedeńskiej giełdzie dla ziemiopłodów, aż ostatecznie udało mu się zrobić wyłom w twierdzy przy wiedeńskiej Taborstrasse. Także w roku 1905 przed zawarciem nowych ugód handlowych, uderzył szlachcic Hohenblum jak najostrzej na giełdziarzy i ich spekulacye. Dziś ale w tym obozie nastała cisza, dająca wiele do myślenia. Cisza nastała z tą chwilą, gdy budapeszteńscy spekulanci zbiorowi wygnali cenę zboża do dzisiejszej niesłychanej wysokości. Od tej doby datuje się też przewrót w sferach przywódców austryackiego agrarnictwa. Gracze terminowi i agrarnicy zeszli się w restauracyi „pod złotym barankiem" („zum goldenen Lamm") pojednali się, aby w spokoju rozdzielili pomiędzy siebie wyciśnięte z kieszeń naszego biednego pracującego ludu pieniądze".

* * *

Oto w całości artykuł, który przyniosło „Prawo ludu", organ czeskiej socyalnej demokracyi. Zapytujemy, dlaczego zaraz tak się nie pisało wtedy? Dlaczego nie wskazano na właściwych sprawców wtedy, kiedy rzucano odium nieprzyjaźni i wskazywano jako szkodników małego ludu — naszych małych rękodzielników, — a w szczególności piekarzy? Piekarzy, którzy pozostając pod bezwzględną, absolutną władzą wielkokapitalistów cierpieli i cierpią tak samo, jak ten mały lud? Dlaczego nasze pisma socyalno-demokratyczne, zamiast rzucać hasło buntownicze pomiędzy wzburzony naród, które następnie wywołało ataki na sklepy i kramy piekarskie (np. we Lwowie na Strzeleckim placu, gdzie mnóstwo ludzi zginęło pod kopytami husarskich koni) nie odsłonięto prawdy? Dziś dopiero, po niewczasie, zrozumiała i socyalna demokracya, że kto inny winien jest panującej powszechnie drożyźnie zboża, a temsamem mąki i chleba.

I dlatego powtarzamy: artykuł „Prawa ludu" jest dla nas pełnem zadosyćuczynieniem.

Środki pomocnicze w piekarstwie.

(Ciąg dalszy.)

W poprzednim numerze omówiliśmy wytwarzanie się diastazy słodu, obecnie przyjrzymy się, do jakich celów taki słód służy.

Napomknęliśmy już poprzednio, że z takiego słodu wyrabia się różne środki pomocnicze, z najlepszym skutkiem używane w piekarstwie, a przedewszystkiem t. zw. diamalt, bądź w stanie płynnym, bądź mącznym.

Według wyrobu rozeznajemy dwa gatunki słodowego wyciągu, to jest:

1) słodowy wyciąg do celów medycznych i spożywczych, i

2) słodowy wyciąg do celów technicznych a głównie do powiększenia wydatności ciasta.

Słodowy wyciąg używa się jako pożywny, posilający, leczniczy środek jako też przy wyrobie słodowych cukierków już od niepamiętnych czasów. — Dawniej wyrobem jego trudniły się apteki, później zajęły się tą czynnością niektóre fabryki. Sposób wyrabiania jest pojedynczy i powszechnie znany, o czem myśmy już niejednokrotnie tak w bieżącym jak i w zeszłym roku obszernie pisali. Słód browarniany się zmiele i przesieje, następnie namoczy. — Otrzymany rzadki płyn odparza się następnie albo w otwartych kotłach albo we wacuum. Pierwszeństwo dają wyciągowi z otwartych kotłów, gdyż ten wskutek lepszego parowania dostaje typowy smak i zapach, a przy dalszem fabrykowaniu jest „wydatniejszym". Słodowy wyciąg tego gatunku musi być trochę przypalonym, bo inaczej nie jest prawdziwym. Wskutek wysokiej ciepłoty, która przy podobnych fabrykacyach jest potrzebna, niszczą się wszystkie nieczystości słodu, a głównie krochmal przemienia się w cukier, z którego tworzy się diastaza. Słodowy wyciąg z tego rodzaju używa się i w piekarswie wprawdzie nie do powiększenia wydatności ciasta, ale dla dodania smaku, aby słodowy chleb otrzymał przyjemny, słodkawy smak.

Takie słodowe wyciągi zamieniają się już często przy wyrabianiu w syrup i wyciąg z niesłodowanego zboża. Zmięszane te wyciągi pozostawia się nieco dłużej w kotle, a otrzymawszy piękną, ciemną barwę i przyprażony smak, czem prawdziwość zewnątrz jest zapewnioną.

Drugi gatunek słodowego wyciągu, używany do powiększenia wydatności ciasta, jest jeszcze nowy. Wyrabiano wprawdzie już od szeregu lat w Anglii, Szkocyi i Ameryce słodowe wyciągi dla piekarstwa, ale to były tak zwane piekarskie wyciągi, nie było nic więcej, tylko wspomniana wyżej mięszanina słodowego wyciągu i syropu. Dopiero sławnemu chemikowi Gustawowi Sobotce udało się otrzymać główne zawartości i własności słodu, diastazę, przy wyrobie ekstraktu w formie uczynkowej, tak że ta mogła być użyteczną w piekarstwie. Wyciąg ten wyrabia się dzisiaj tylko w 4 fabrykach (Austrya, Niemcy, Anglia i Ameryka) i sprzedaje się go wyłącznie pod nazwą „diamalt".

Przy wyrabianiu tego słodowego wyciągu kładzie się główny nacisk na wybór jęczmienia. Używa się wyłącznie jęczmień węgierski, posiadający wielką zawartość białka. W poprzednim numerze opisaliśmy obszernie wyrób słodu, aby uzyskać największą ilość diastazy. Po jej otrzymaniu jęczmień przy miernej ciepłocie się suszy a następnie jak na piwo uciera. Otrzymane pierwsze odcedziny pozbawia się młóta i wszystkich nierozpuszczalnych ciał. W ten sposób otrzymamy zupełnie rzadką ciecz, z połyskiem złotawym.

Tę ciecz rzadką nie można przechować, musi się ją zgęścić. Zgęszczenie mogłoby się odbywać za pomocą gotowania w otwartych kotłach, ale przy takiem prowadzeniu zniszczyłaby się diastaza, ten najważniejszy środek przy robieniu piekarskiego diamaltu. Zatem zbyteczna rzadkość odstrania się zapomocą specyalnych maszyn i narzędzi. Przy całej fabrykacyi należy bardzo ostrożnie postępować i baczyć na zachowanie przepisanej ciepłoty,

Dalsza fabrykacya postępuje już automatycznie, aż gotowy diamalt zlewa się do naczyń i w ten sposób dostaje się do handlu.

O sposobie jego używania w celach piekarskich pisaliśmy już poprzednio. (C. d. nast.)

Sprawy bieżące.

Wiec piekarzy. Walne zgromadzenie członków cechu piekarzy w Krakowie, odbyte w dniu 13. marca, uchwaliło jednomyślnie zwołać *wiec piekarzy z całego kraju na dzień* **18. i 19. kwietnia do Przemyśla.** Wybrany w tym celu specyalny komitet pracuje energicznie nad zestawieniem referatów i porządku obrad. — Zwrócono się do najpoważniejszych osób w kraju, posłów, przedstawicieli prasy, rękodzieła i przemysłu z prośbą o wygłoszenie referatów. Z pomiędzy licznych punktów programu na porządku dziennym jest sprawa ubezpieczenia na starość, projekt ustawy o ochronie pracy, związki piekarskie, samopomoc majstrów piekarskich, spoczynek niedzielny, kredyt, szkoły dla uczniów piekarskich i bardzo wiele innych, ważnych spraw. Nie wątpimy, że w wiecu tym wezmą udział wszyscy majstrowie piekarscy z całego kraju, Bukowiny i Szląska, a to **bez różnicy wyznania.** Szczegółowy program i porządek obrad wiecowych podamy w następnym numerze, który wydanym zostanie przed świętami. Ci panowie koledzy, którzy mają projekt jakiegoś referatu, i chcieliby go na wiecu wygłosić, niech natychmiast się do nas zgłoszą ustnie lub listownie. Równocześnie prosimy o wczesne podanie nam adresów znajomych majstrów piekarskich, byśmy im zaproszenia na czas posłać mogli.

W sprawie egzaminów czeladników. C. k. Namiestnictwo we Lwowie reskryptem z 5. stycznia

---

MAŁY FEJLETON.

Piekarnie w Rzymie.

W chwili, gdy cały świat chrześciański gotuje się do obchodu uroczystości pasyjnych Wielkiego tygodnia, mieliśmy zamiar postarać się o wiadomości dotyczących piekarni i stosunków piekarskich w Rzymie, albowiem tam nabożeństwa wielkotygodniowe są jak najokazalej obchodzone. Jeden z tamtejszych dziennikarzy posłał nam żądany opis, — napisał go jednak tak sarkastycznie, iż zamieszczając go wprawdzie w całości, musimy wprzód dać pewne wyjaśnienia.

Jak wiadomo we Włoszech zniesiono w piekarstwie nocną pracę. Ranne pieczywo wychodzi dopiero przed południem. Autor więc w sposób sarkastyczny, smutny jednak choć do śmiechu pobudzający — przedstawia skutki tego przewrotu, okropny zastój w przemyśle piekarskim no i powstałą wskutek tego nędzę wśród majstrów piekarskich.

Pisze on:

„Jestem zdania, że wszyscy piekarze najlepiej się mają i ja sam chciałbym nim być, gdyż oni mają za wiele czasu. Nie ujrzysz go w sklepie chyba przed południem a czasem wieczorem. Cała czynność majstra w pracowni ogranicza się na tem, że rozdzielą trochę ciasta, albo nadadzą inną formę bułeczce. W całym Rzymie do rannej kawy nie dostanie się świeżego pieczywa; prędzej później, gdy go już nikt nie potrzebuje. Bo jak wiadomem jest, zniesiono tu nocną pracę, a to ma ten skutek, że każdy patrycyusz rzymski piecze sobie bułki w domu. Pierwsze pieczywo jest około godziny 10 rano, a do południa jest ono już czerstwe, dopiero wieczór ma się tę przyjemność zakosztowania świeżej bułeczki, jeżeli oczywiście późno je się wieczerzę. Po prostu nie do uwierzenia, dlaczego obywatel rzymski nie zastosuje trybu swego życia do praw piekarza. Czyż taki kwiryta nie mógłby pracować od 4 do 9 rano, potem śniadać, potem do 4 po południu spać, potem do 9 wieczór pracować, aby w najlepszym razie mógł pojeść sobie na wieczornej bułce? Mógłby, ale mu się nie chce. Chleb rzymski jak sądzę, był zawsze złym, ale w ostatnich czasach pogorszył się jeszcze. Jak to znakomicie smakuje mi wasze pieczywo, białe czy czarne, to w przeciwstawieniu do naszego pieczywa są luksusowe, ciastka, torty. Bo przedewszystkiem jest ono solone, inne z mlekiem i cukrem, posypane makiem, kminkiem. Bułeczki wasze są kruche i kruszą się jak szkło, dadzą się w dwóch palcach ścisnąć, a wychodzi z nich przyjemny zapach.

U nas w Rzymie rozróżniamy dwa gatunki chleba: solony i niesolony. W solonym chlebie nie ma wcale soli, a w niesolonym, to jeżeli znajdowała się jaka sól w mące, to chyba w jakiś chemiczny sposób ją wyrabiają. Lepszy gatunek chleba wyrabiają z mąki pszenicznej bez domieszek, gorszy gatunek z tej samej mąki z dodaniem trocin i koksu, wskutek tego ma barwę ciemniejszą i podobny jest do razowego. Dlaczego trzeci gatunek jest jeszcze tańszy i około 30 halerzy kilogram kosztuje, wolę nieodpowiadać. Ażeby biednej, ubogiej w drzewo Italii zaoszczędzić opał, podaje się publiczności tylko na pół wypieczony chleb. Wygląda ten chleb tak blady, jak policzki nieszczęśliwie kochającego podlotka, a mimo to w niepojęty sposób dostaje (ten chleb, a nie podlotek) taką twardość, z którą by chyba stopień twardości bazaltu lub granitu mógł iść w parze. Oprócz tego są jeszcze specyalne gatunki pieczywa. Są to tak zwane wiedeńskie bułeczki, na których dekoracyę wysila się umysł rzymskiego piekarza. Jeżeli się tę bułeczkę z boku nakroi, to ukaże się nam ciemny, próżny otwór. Wszystkie te bułeczki są w ten sposób wypiekane. Przeciwnie zaś tak zwany „psi chleb" może być kładziony na wagę ze żywem srebrem tej samej wielkości. — Psi chleb składa się z wody, mąki kukurudzianej, plewy pszenicznej, no i aby z grzeczności coś dla odbiorcy zrobić, trochę mąki pszenicznej najlichszego gatunku. Jest jeszcze pewien rodzaj chleba, tak zwany pane inglese albo francese, podawany w formie puddingu. Gatunek ciemniejszy, jest nieco grubszy niż jaśniejszy.

Prawdziwie dobry chleb, wiedeńskie pieczywo i bułeczki, tak pszeniczne jak i żytnie, a dodać trzeba, że żytniej mąki dostać tu nie można, dostarcza wiedeńska piekarnia Simona, znajdująca się na Via Condotti. (Dok. nastąpi).

1909 L. XV a 766 1/7 A213/1908 zatwierdziło prowizoryczny regulamin egzaminów czeladniczych komisyi egzaminacyjnej urzędowej, rozciągającej się na okręg terytoryalny powiatów politycznych krakowskiego i podgórskiego. Komisya ta przeznaczoną jest do przeprowadzenia egzaminów czeladniczych w przemysłach rękodzielniczych: garncarstwo (kaflarstwo), szklarstwo, przemysł kowalski dla prostych wyrobów i kowalstwo wozowe, ślusarstwo, blacharstwo, kotlarstwo, bronzownictwo, premysł złotników i jubilerów, rytownictwo, kołodziejstwo, przemysł mechaników i optyków, zegarmistrzostwo, bednarstwo, stolarstwo, tokarstwo, rzeźbiarstwo, rymarstwo, siodlarstwo, szczotkarstwo, powroźnictwo, szewstwo, rękawicznictwo, bandażostwo, kuśnierstwo, modniarstwo, golarstwo, introligatorstwo, **piekarstwo**, cukiernictwo, rzeźnictwo i masarstwo, brukarstwo, lakiernictwo, malarstwo szyldów, pozłotnictwo i malarstwo pokojowe.

W sprawie tego reskryptu udała się deputacya z grona krakowskiej Izby rękodzielniczej do namiestnika w czasie Jego pobytu w Krakowie.

WIEC PIEKARZY
18. i 19. kwietnia w Przemyślu.
Czytaj «Sprawy bieżące».

W odpowiedzi „Czasowi".

Pomimo okropnej drożyzny wszelkich materyałów surowych, jaka dziś panuje, nie może publiczność kupująca po dziś dzień zrozumieć tego, iż nie możliwem jest sprzedawać np. pieczywo po tej samej cenie, jak dajmy na to w październiku. Znajdują się pisma, otwierające szpalty swoje na głosy uskarżającej się publiczności, nie bacząc na to, że wskutek nieświadomości rzeczy wystawiają się na pośmiewisko tych, którzy rozumieją położenie i inaczej rzecz całą pojmują i traktują. Do takich pism należy „Czas", który niejednokrotnie już starał się zniesławić piekarzy, przedstawić ich jako wyzyskiwaczy, zdzierców, lichwiarzy. W numerze porannym z dnia 28. marca zamieścił w kronice następujący artykulik:

„— **Zmniejszone pieczywo.** Od konsumentów w Krakowie otrzymujemy skargi na zmniejszone w ostatnich dniach pieczywo. Pani W. H. pisze naprzykład w tej mierze: Bułki krakowskie kurczą się z miesiąca na miesiąc. W ostatnich dniach zaszło uderzające zmniejszenie wszelkiego rodzaju pieczywa, zarówno bułek, rożków, jak plecionek; szczególnie okrojono i tak już mikroskopijne bułki dwuhalerzowe. Piekarze uzasadniają zmniejszenie podwyżką cen zboża i mąki; zwyżka rozpoczęła się wprawdzie od pierwszych pogłosek wojennych na giełdach wiedeńskich i budapeszteńskich, ale nie stoi w żadnym stosunku do zmniejszonego pieczywa. Byłoby wskazanem, aby wydział aprowizacyjny magistratu m. Krakowa zajął się tą sprawą jak najrychlej, a niezawodnie przedsięwzięte studya wykażą, że jeżeli podwyżka cen zboża wynosi koronę na 50 kilogr. w porównaniu z październikiem zeszłego roku, to w zmniejszonem znacznie pieczywie nasi piekarze nie tylko znajdują pokrycie zwyżki, ale nadto znaczny zarobek. Przed takim zarobkiem ludności należy się energiczna obrona".

Gdyby coś podobnego zamieścił „Naprzód" lub „Nowa Reforma, nie dziwiło by nas to. Ale „Czas", który tak bardzo popiera spółkową piekarnię, a nawet jest w niej zaangażowany, — to nas musi dziwić. Z „Czasem" nie chcemy polemizować, odsyłamy go dla wyjaśnienia sprawy do dzisiejszego artykułu wstępnego. Nawet socyaliści musieli przyczyną drożyzny uznać i poniekąd wziąć piekarzy w obronę. Jednak niech nam będzie wolno pod adresem „Czasu" raz jeszcze posłać te słowa, któreśmy już raz podnieśli: „Trzymaj się szewcze kopyta". Radzimy panom z „Czasu", by dokładnie nasz numer dzisiejszy przeczytali (o przesyłanie go sami prosili), — a w tedy może otworzą się im oczy, i nie będą zamieszczali bzdurstw, w guście pani W. H. pisanych.

Na 50 klgr. zdrożała mąka o 1 koronę? Szkoda, że nikt z „Czasu" widocznie nie czyta komunikatów zbożowych i targowych, inaczej by nie odważono się podobnych bałamutnych rzeczy pisać. Możemy z czystem sumieniem zapewnić „Czas", że o 5—6 koron od października podwyższono ceny mąki. A w końcu pytamy, ile kosztował „Czas", gdy jeszcze istniał stempel dziennikarski?

Targ zbożowy.

(Sprawozdanie Syndykatu Tow. rolniczych z targu zbożowego w Krakowie na Kleparzu dnia 23. marca (wtorek) 1909).

Dzisiejszy targ odbył się w usposobieniu silnem, a przy skromnem zaofiarowaniu ceny pozostały bez jakiejkolwiek zmiany, jedynie za owies płacono ó 20 halerzy drożej.

Sprzedawano: pszenicę białą od —.— do —.— k., czerwoną od 12.— do 13 50 k., uszkodzoną 9.50 do 10.50 k., żyto od 10.20 do 10.70 k., jęczmień 8.30 do 9.50 k., owies do siewu 10.30 do 10.80 k., owies na paszę 9.00 do 9.80 k., kukurudzę starą 9.60 do 10.— k., nową 8.50 do 9.— k., kukur. Cinquantino 10.— do 10.50 k., otręby pszenne 6.— do 6.30 k., otręby żytnie 6.20 do 6.50 k. Wszystko za 50 klgr.

Cennik ziemiopłodów w Krakowie z dnia 23 marca 1909 r. (wtorek) w „Hali zbożowej": Tendencya stale silna, ceny: niezmienione, obroty: małe zaofiarowanie i chęć kupna: zarezerwowana. Pszenicę galicyjską suchą i niewyrośniętą płacą o 40 do 60 h., ponad notowania.

Pszenica biała od k. —.— do —.— biała tranzyto —.— do —.—, czerwona i żółta 12.— do 13.— uszkodzona 8.75 do 10.75, czerwona i żółta tranzyto 12.— do 13.—,w węgierska —.— do —.—. Żyto dworskie 10 30 do 10.70, targowe 8.50 do 9.50 uszkodzone 8.50 do 9.50, do siewu 9.50 do 10.50, na paszę 7.50 do 7.75, owies do siewu 10.— do 10.60, na paszę dworski 0 50 10.—, na paszę targowy 8.85 do 9.10, kukurudza nowa węgierska 8 85 do 8.96, stara 9.90 do 10.10, nowa 7.85 do 8.85, czer. 9.90 do 10.— nowa ros. 7.85 do 8.85, cinquant. nowa 10,20 do 10.50, cinquant. nowa ros 8 85 do 9.60. Mak niebieski 21.— do 23—, kminek krajowy 43.— do 44.—, holenderski 53.— do 55.—, kartofle stołowe 3·25 do 3·75, otręby pszenne 6·15 do 6 35, łuski pszenne 6·20 do 6·45, otręby ros. na eksport 0·— do 0·—, żytnie galic. 6 50 do 6·75, żytnie ros. 0·— do 0·—, ofagi 6·— do 6·15, mąka czerwona 7·10 do 7·35, pęcak długi 12·50 do 12.80, okrągły 12·-- do 12·50, pobielanka jęczmienna 13·50 do 13·55, okrągła 13 75 do 14·—, siekanka jęczmienna 12·75 do 13·30, kasza jaglana 12·— do 13·—, tatarczana 17·25 do 17·75, częstochowska —:— do —·—, ryż cały 14·— do 20·50, łamany 12 75 do 13·25. Ceny bez opłaty spożywczej (akcyzy). — Wszystko to za 50 klgr.

Budapeszt 23 marca 1909. Pszenica na kwiecień 14·30 do 14·31, pszenica na maj 14·06 do 14·07, pszenica na październik 11·58 do 11·59, żyto na kwiecień 10·68 do 10 69, żyto na październik 09·60 do 09 61, owies na kwiecień 09·06 do 09 08, owies na październik 07·74 do 07 75, kukurudza na maj 07·88 do 07·89, rzepak na sierpień 14·— do 14·10. — Wszystko to za 50 kilogramów.

Oferty: mierne. Chęć kupna: mierna. Usposobienie: silne. Pogoda: deszcz.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Izba rękodzielnicza w Żywcu. Jak donoszą „Czaty", na posiedzeniu przełożeństwa stowarzyszeń rękodzielniczych uchwalono przystąpić do utworzenia „Izby rękodzielniczej" w Żywcu.

W sprawie tej poczyniono już wstępne kroki, a w pierwszej linii odniesiono się do p. Ostrowskiego, instruktora przemysłowego z prośbą o zarządzenie zwołania walnego zgromadzenie we wszystkich stowarzyszeniach okręgu żywieckiego.

Wiadomość powyższą umieszczamy z prawdziwą przyjemnością. Sam fakt świadczy bardzo pochlebnie o obywatelskiej żywotności mieszczaństwa naszego, jak również o dużem uświadomieniu kół rękodzielniczych, które już zrozumiały, że cała tajemnica trwałego rozwoju rękodzielnictwa a tem samem i podniesienia dobrobytu klas rzemieślniczych leży głównie w mądrze i celowo zorganizowanej łączności. Przesyłając inicyatorom tej mądrej i chwalebnej myśli serdeczne „Szczęść Boże", wyrażamy nadzieję, że nie poskąpią ani trud i, ani energii, by jak najrychlej myśl przeobraziła się w czyn, t. j. byśmy jak najrychlej „Izbę rękodzielniczą" w Żywcu powitali.

Jak się w ostatniej chwili dowiadujemy, władze przychylnie zapatrują się na tę kwestyę; — przyszła Izba rękodzielnicza ma zamiar wydawać osobne czasopismo dla rękodzielników.

Nakładem wydawnictwa c. k. szkolnych książek wydano broszurę „Die Errichtung von Horten für die gewerbliche Jugend". Cena 50 hal. (O urządzaniu wieczorków dla rękodzielniczej młodzieży). Ciekawi jesteśmy, dlaczego nie wydano także w języku polskim? Widocznie na polskie wydanie jest jeszcze dosyć czasu.

Z przybocznej Rady rękodzielniczej. Minister handlu mianował p. Olszewskiego dyrektora Ligi przemysłowej, członkiem Rady rękodzielniczej przy tem że ministerstwie utworzonej. Zatem Galicyę reprezentować będzie w tej radzie sześciu członków — (dwóch z izb rękodzielniczych Kraków i Lwów, trzech z izb handlowych Kraków, Lwów i Brody i jeden mianowany przez ministra).

Nowy instruktorat przemysłowy. Dnia 12. stycznia 1909 został utworzony samoistny c. k. instruktorat stowarzyszeń przemysłowych na Śląsku, którego siedliskiem jest Opawa. Dotychczas stowarzyszenia przemysłowo rękodzielnicze na Śląsku podlegały c. k. morawskiemu instruktorowi w Bernie.

Piekarz wynalazcą areoplanu. Majster piekarski Riedl w Swidnicy skonstruował model statku nadpowietrznego, który dnia 5 marca b. r. przedstawił w tamtejszej izbie rękodzielniczej. Wzlot tej maszyny latającej nie uskutecznia się zapomocą napełniania gazem, ale zapomocą wagowych leżących śrub podtrzymujących, które ten aparat bez rozbiegu na ziemi podnoszą w górę, podczas gdy kierowanie i posuwanie się naprzód uskutecznia się zapomocą skośnie leżących śrub trybowych. Te śruby poruszane motorem benzynowym posiadają tę nowość, że są otoczone jakby bębenkiem, który nie pozwala wciągniętemu powietrzu uchodzić na boki, wskutek tego ciśnienie powietrza lepiej da się zużytkować.

Akcyjne towarzystwo fabrykacyi chleba w Budapeszcie. Adwokat budapeszteński dr. Stefan Jármy, wpadł na „genialny" pomysł założenia drugiej fabryki chleba, i w krótkim czasie zdołał swój pomysł urzeczywistnić. Zawiązało się towarzystwo akcyjne, złożone ze samych magnatów i posłów, na czele stanął hr. Paweł Szapary i wkrótce zebrano poważny kapitał 400000 koron. Widzimy, że ze wszystkich stron godzą dzisiaj na zawód piekarski, któremu już nic więcej nie brakuje, tylko jeszcze podobna konkurencya. W takim razie będziemy już mieli dość.

Bandytyzm w Galicyi. Nie ma prawie dnia byśmy nie czytali o jakimś rabunkowym napadzie, dokonanym na spokojnych mieszkańcach przez rosyjskich bandytów, którzy obecnie przenieśli teren swej działalności do Galicyi. Ofiarą jednego z takich napadów padł onegdaj Józef Białka, pomocnik piekarski ze Zwierzyńca pod Krakowem. Oto gdy wracał z Kryspinowa wozem, wypadło znienacka z lasu pod Bielanami dwóch młodych ludzi i wskoczyli na wóz. Jeden z nich chwycił Białkę za szyję i począł go dusić, drugi usiłował mu wydrzeć torbę z zawartością 65 koron. Napadnięty począł krzyczeć i bronić się energicznie. Wydzierającego torbę odepchnął, a nawet na chwilę zdołał się uwolnić z rąk napaśników którzy jednak powtórnie doń przyskoczyli. Zdala za sobą usłyszał turkot zbliżającego się wozu; bliskość ludzi dodała mu odwagi. Wkrótce odległość między wozami się zmniejszyła, co napastnicy spostrzegłszy umknęli do lasu. Podczas szamotania jeden z napastników zadał Białce nożem cios w piersi. Nóż przebił płaszcz i ubranie, nie zranił jednak ciała. Napastników naturalnie nie wyśledzono. Takie rabunkowe napady odbywają się u nas w biały dzień na najbardziej uczęszczanych gościńcach. Czas najwyższy, aby władze energicznie zajęły się wytępieniem tych niebezpiecznych żywiołów.

Wniosek socyalistów. Dnia 13 marca wnieśli posłowie socyalistyczni w Radzie państwa aż pięćdziesiąt wniosków w różnych sprawach. Między innymi jako wniosek piętnasty zaprotokołowano: Muchitsch i tow. o uporządkowanie warunków pracy w piekarniach, a jako ostatni: Muchitsch i tow. o ograniczenie pracy nocnej i zaprowadzenie spoczynku niedzielnego w piekarniach. Zobaczymy, co z tego wyniknie.

Kto ma płacić taksy? W stowarzyszeniach nie było dotąd wyjaśnione pytanie, kto ma płacić taksy członkowskie do stowarzyszenia: właściciel przemysłu, czy dzierżawca? Najwyższy Trybunał orzekł, iż powinność ta spada na każdego z nich, tak na właściciela, jak i na dzierżawcę.

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione

Diamalt (w stanie płynnym)

Triastase (ekstrakt w proszku)

Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka zaoszczędność w materyale, czasie i robocie.

Jedyny wyrób: Pierwsza Wiedeńska eksportowa fabryka słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia,
układa posadzki (herty)

Jan Stępiński

majster murarski

w Skawinie *przy kolei, dom własny.*

Chrystyan Rau

Eger (Cheb) w Czechach

ul. Szkolna, 61

dostawca urzędów rządowych,

poleca się Szanownym Panom Majstrom piekarskim i interesantom.

Budowa, przebudowa i naprawa pieców wszelkiego systemu.

Najlepsze polecenia!
Najdalej idąca gwarancya!

Na składzie wszelkie części składowe radeburgskich płyt hertowych na spód i do sklepień itd.

Zastępcy we wszystkich większych miejscowościach poszukiwani.

Katalogi i cenniki na żądanie gratis.



Wszelkie wyroby koszykarskie

z trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ, fabryka koszyków

Wiedeń XIV,

ulica Benedykta Schelingera 18.

Żądajcie cenników.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)

Kazimierz Stępiński

majster murarski

w Podgórzu

ul. Kalwaryjska 58.

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

MISCHERLING w RADEBURGU

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

CENY UMIARKOWANE

Taniej niż świeże mleko!

Taniej niż świeże mleko!

FABRYKA PROSZKU MLECZNEGO

G. HAMBURGER, WIEDEŃ III/3

Prawa ulica kolejowa 16 (Rechte Bahngasse 16)

Adres dla depesz: „Trockenmilch“ — Wiedeń. Telefon Nr. 10324.

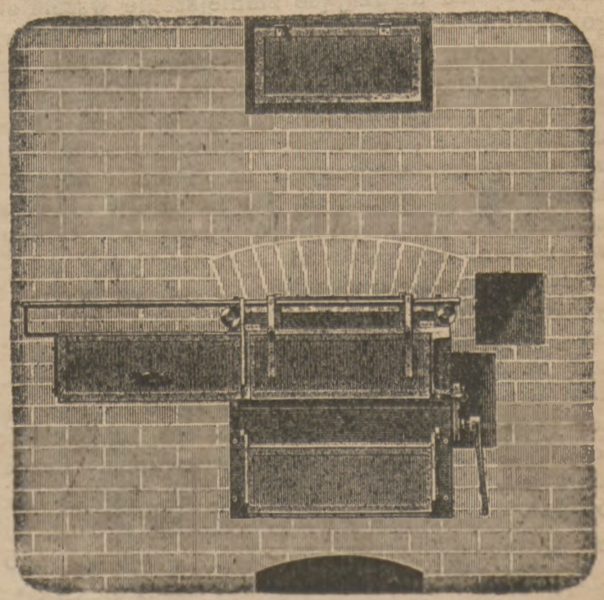
MLECZNY PROSZEK „GALLAK“

Najlepsze konserwy obecnej doby, uzyskane przez suszenie najlepszego mleka alpejskiego; podnosi **wydatność i wygląd pieczywa.**

Nie psuje się! Wytrzyma przez lat kilka!

Pod stałym nadzorem powszechnego austryackiego związku aptekarzy do badania środków spożywczych.

Wolne od nieprzyjemnego zapachu i smaku!



Powszechnie znane, najlepsze opalanie węglem obecnej doby.

Setki pism pochwalnych.

Ograniczone zużycie węgla. Najpomysłowsza konstrukcya, wygodna usługa i rzetelne wykonanie, największe zużytkowanie powierzchni spodu, praca przewyższająca czystością opalanie drzewem, nie pozostaje ani węgiel ani popiół na spodzie.

50% oszczędności na opale.

Maksymilian Spelda

Jaegerndorf, Śląsk austryacki.

Pieczywka angielskie

Consum Cakes większe, paczka pocztowa w kartonie tekturowym, btto 5 kilo zawiera około 1200 sztuk **K. 5·50** sprzedając 3 sztuki za 2 halerze zysk 45%.

Mixed Cakes mniejsze, paczka pocztowa w kartonie tekturowym, btto około 5 kilo zawiera około 2000 sztuk **K. 6·—** sprzedając 5 sztuk za 2 halerze zysk 40%.

Pieczywka nie ustępują w jakości najlepszym angielskim markom, nie ulegają zepsuciu nawet przez długi czas, są w różnych formatach, są bardzo pokupne.

Wysyłka tylko dla odsprzedających.

Opłatnie od każdej stacyi pocztowej za zaliczką.

Parowa fabryka ciast i cukrów

STANISŁAW GURGUL,

ces. i król. dostawca dworu w Jarosławiu.

NADESŁANE

„CZATY“ nader zajmujący dwutygodnik satyryczno-polityczny, biorący wszystkich pokrzywdzonych w obronę, nielitościwie smagający wszelką kołtunieryę i nadużycia, wychodzi rok II. w Żywcu.

Przedpłata wynosi 6 koron rocznie.

Cenna książka. Jeszcze tylko szczupły zapas pozostał nader zajmującej książki „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej“. Ktoby chciał ją sprowadzić, niech nadeśle 60 hal. w markach pocztowych a wyślemy ją odwrotną pocztą.

Ustawa przemysłowa, nader potrzebna dla każdego przemysłowca, jest do nabycia w naszej Administracyi po cenie 3 korony za egzemplarz.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.